

oko višnje - štrudlice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **80 g** šecera
- **250 ml** mlakog mleka
- **100 g** otopljenog putera
- **na vrh noža** soli
- **2 jajeta**

Za fil:

- **15 kašika** džema od višanja
- **150 g** rendane **Menaž** čokolade

Priprema

Priprema: Mleko zagrejati pa u mleko dodati šecer kvasac i 2 kašike brašna. Sve to pustiti da nadoe, zatim u to dodati jaja otopljen puter, malo soli i sve fino sjediniti i dodati preostalo brašno. Umesiti finu glatku loptu i ostaviti je 45 minuta da nadoe. Zatim testo premesiti i podeliti na tri manje lopte. Prvu loptu razviti što tanje i premazati je sa 5 kašika džema, preko džema narendati 50 g Menaž čokolade i uviti u rolat. Tako uraditi i sa preostale dve lopte. Štrudle složiti u tepsiju na pek papir i pustiti da se odmori 30 minuta. Nadošle štrudlice peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta. Prijatno!

Savet